Top 10 Question. Lípidos.

**1.** Realice un esquema de barras sobre la clasificación de los lípidos según su estructura química y otro a partir de la función que desempeñan los distintos tipos.

**2.** Relacione el estado de fluidez de los triglicéridos según su origen animal o vegetal con las características de los ácidos grasos que lo forman (punto de fusión, insaturación, longitud, etc. ¿En qué lugares o porciones de los organismos encontramos estas moléculas?

**3.** Redacte lo que sepa sobre:

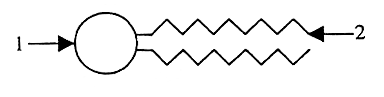
a) Nomenclatura omega.

b) Ácidos grasos esenciales.

c) Grasas “trans”.

4. Explique la reacción de formación de una grasa neutra. Seguidamente indique como se desarrolla la saponificación de la misma ¿Qué otro nombre recibe tal reacción? ¿Qué lípidos pueden realizarla?

5. Los dibujos muestras las formas comunes de representar esquemáticamente un tipo de biomoléculas:

****

Indique de qué tipo se trata y cuál es la naturaleza química de las regiones señalados con los números 1 y 2. ¿Cuáles son sus componentes?

¿Qué propiedades respecto al agua se derivan de su estructura? ¿Cuáles son sus consecuencias e implicaciones biológicas?

6. Indique las diferencias entre una micela y un liposoma. ¿Qué utilidad tienen estos últimos?

7. Comente la estructura y función de las ceras, las prostaglandinas y las lipoproteínas. ¿En qué se diferencian las HDL y las LDL?

8. ¿Qué son los terpenos? ¿Y los esteroides? En ambos casos nombre al menos cuatro ejemplos de tales moléculas indicando sus funciones principales.

**9.** Explicar qué papel desempeñan las gruesas capas de grasa en las ballenas. ¿Y su acumulación en la joroba de los camellos? ¿Cómo actúa el órgano del espermaceti en los cachalotes?

10. Reconozca las siguientes moléculas.

